www.tefal.com

Ref. 2016245.040 - 03/07

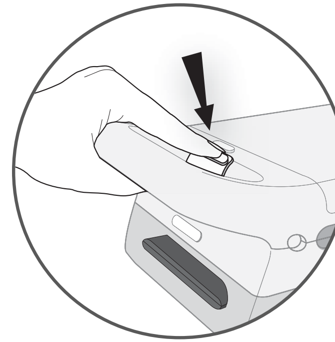
Tefal®

SIMPLY INVENTS

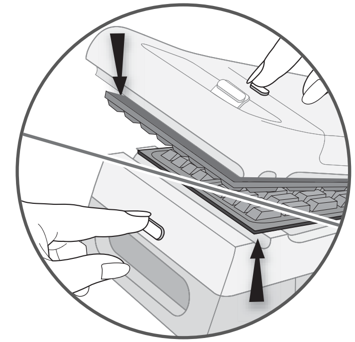


www.tefal.com

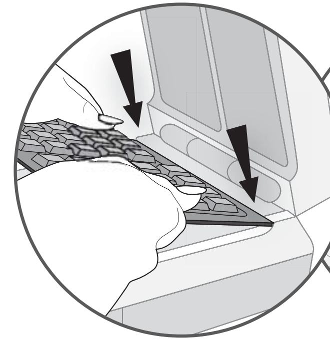
F
NL
D
I
E
P
TR
GR
DK
S
N
FIN
GB
ARA
FAR

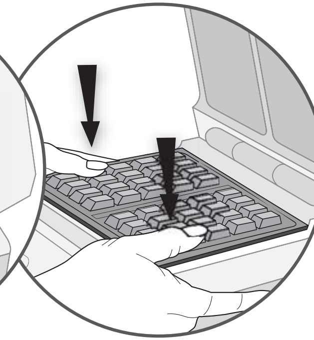


1

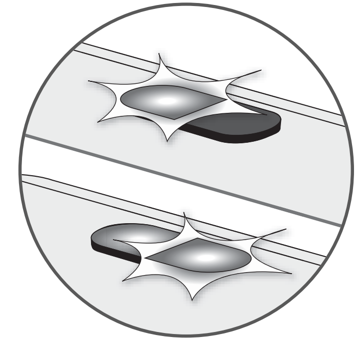


2

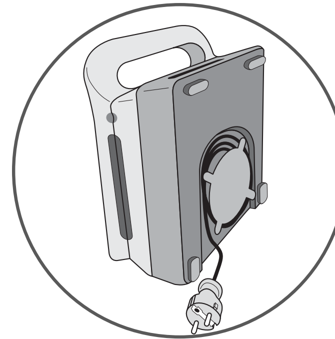




3



4



5



6

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique.
Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,…).

La société Tefal se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Avant la première utilisation - Montage

- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz…).
- Ouvrir l'appareil en appuyant sur le bouton - (1)
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.
- Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaque.
- **Pour enlever les plaques :** appuyer sur les boutons - (2)
- **Pour remettre les plaques :** poser la plaque de biais et appuyer sur la plaque pour la verrouiller - (3)

Branchement et préchauffage

- Fermer l'appareil.
- Brancher sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume - (4)
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Cuisson

- Laisser préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte - (4)
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.

Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte avant éjection des plaques pour passage au lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.
- Ne jamais plonger l'appareil et son cordon dans l'eau.

Rangement

- L'appareil peut se ranger verticalement - (5)
- Vous pouvez ranger un jeu de plaques à l'avant de l'appareil - (6)

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

Gaufres

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres à la bière

• 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre
• 4 œufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 mn, jusqu'à ce que l'écume disparaisse. Mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 mn. Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois. Battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

• 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre • 2 œufs • 1/4 l de lait
• 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 mn dans un verre d'eau avec le sucre. Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu. Ajouter ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède. Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud (elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur (selon modèle).
Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques.
Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.
Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • 1 tranche de jambon cuit • 70 g de gruyère • poivre • 20 g de beurre

Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain. Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain. Poser par dessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer. Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté
• 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hâcher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.
Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Voor het eerste gebruik - Installatie

- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op of bij gladde of hete oppervlakken. Laat het snoer niet boven een warmtebron of over de rand van het werkblad hangen (kookplaat, gaspit...).
- Zet het apparaat open door op de knop te drukken - (1)
- Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Vóór het allereerste gebruik raden wij u aan de bakplaten met olie in te wrijven en ze daarna af te nemen met een absorberende doek.
- Controleer voordat u de platen gaat veranderen of het apparaat is afgekoeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald.
- **Voor het verwijderen van de platen :** druk op de knoppen - (2)
- **Voor het plaatsen van de platen :** zet de plaat schuin neer en druk hierop om hem te vergrendelen - (3)

Aansluiten en voorverwarmen

- Sluit het apparaat.
- Steek de stekker in het stopcontact: het rode controlelampje gaat branden - (4)
- Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onder op het apparaat staat vermeld.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke sitiatie te voorkomen.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

Bakken

- Laat het apparaat voorverwarmen, het groene controlelampje gaat branden wanneer de juiste baktemperatuur is bereikt - (4)
- Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik altijd de handgrepen.

De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Na het gebruik

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat (ca. 1 uur) open afkoelen voordat u de platen verwijderd om ze in de vaatwasmachine te reinigen.
- U kunt de platen en de buitenkant van het apparaat ook afnemen met een sponsje en wat schoonmaakmiddel.
- Gebruik nooit schuursponsjes of agressief schuurpoeder.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water.

Opbergen

- Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden - (5)
- U kunt een stel platen aan de voorzijde van het apparaat opbergen - (6)


Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten

Wafels

Klassieke wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • zout • 75 g witte basterdsuiker • 100 g boter • 2 eieren • 1/2 l melk

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. In het midden een snufje zout, de suiker, de gesmolten boter en de eieren beetje bij beetje toevoegen. Roeren tot een egaal beslag ontstaat. Laat het beslag 1 uur rusten, voordat u gaat bakken.

Krokante wafels

• 300 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 1 theelepel suiker • 2 eieren • 40 cl melk

Klop de eieren totdat een schuimige substantie ontstaat. Voeg de andere ingrediënten toe en klop dit op tot een egaal beslag.

Wafels van bierbeslag

• 33 cl bier • 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 theelepel zout • 75 g witte basterdsuiker • 50 g boter • 4 eieren
• 1 theelepel citroensap

1/4 van het bier in een schenkkan gieten en 5 minuten wachten totdat het schuim is verdwenen. Mix de bloem, het bakpoeder en het zout. Klop de eieren in een grote kom samen met het bier, de boter, de suiker en het citroensap gedurende 2 minuten. Voeg het bier geleidelijk lepel voor lepel bij het mengsel. Klop dit op tot een egaal beslag.

Warme chocolade wafels met ijs

• 250 g bloem • 10 g bakpoeder • 1 snufje zout • 2 klontjes suiker • 75 g boter • 2 eieren • 1/4 l melk
• 1 likeurglaasje cognac • vanille ijs • chocolade

Het bakpoeder laten rijzen door deze een kwartiertje te laten rusten in een glas water met 2 klontjes suiker. Deze bereiding mengen met de eieren en de gesmolten boter. Daarna de melk, bloem, cognac en het zout hieraan toevoegen tot een egaal beslag verkregen wordt. Het deeg 3 uur voor het bakken in een matig verwarmde kamer laten rusten.
Voor het serveren de wafels garneren met 2 bolletjes vanille ijs en eventueel warme chocoladesaus (ze kunnen ook gegeten worden met suiker of jam).

Tosti's

Plaats de tosti-platen (afhankelijk van het model).
Plaats de te roosteren sandwiches op de tosti-platen.
Sluit het apparaat en klem geleidelijk de handgrepen dicht.
Laat het brood 3 tot 4 minuten bakken, al naar gelang uw smaak.

Tosti met ham en kaas

• 4 sneden brood • 20 g boter • 70 g Goudse kaas • 1 plakje ham • peper

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Snijd de kaas in dunne plakjes en verdeel het over twee sneetjes brood. Leg een half plakje ham erbovenop en strooi er een snufje peper overheen. Bedek het met de andere twee sneden.

Tosti Virginia

• 4 sneden brood • 20 g boter • 1 uitje • bieslook • 4 eetlepels uitgelekte kwark of Hüttenkäse • 1 eetlepel crème fraîche
• zout • paprikapoeder

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Pel en snipper de ui. Was het bieslook en knip de sprietjes fijn met een schaar. Mix in een kom de ui, bieslook, de crème fraîche, snufje zout en een halve theelepel paprika. Bedek twee sneden brood met deze bereiding en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti met Roquefort en walnoten

• 4 sneden brood • 30 g boter • 8 walnoten • 50 g Roquefort kaas (of andere blauwschimmelkaas)

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Hak de walnoten in niet al te kleine stukjes. Roer deze door de 10 g boter en de Roquefort kaas. Verdeel de bereiding over twee sneden en doe daar de andere 2 sneden bovenop.

Tosti als toetje

• 4 sneden brood • 20 g boter • 2 reepjes chocolade • 1/2 banaan

De sneden brood aan de binnenzijde licht insmeren met wat boter. Bedek twee sneden brood met de chocolade, daaroverheen de in stukjes gesneden banaan. Daarna met nog wat chocolade bedekken. Doe de andere 2 sneden erbovenop.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von Tefal entschieden haben.
Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.
Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.

Für Ihre Sicherheit ist dieses Gerät konform mit den gültigen Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, die Merkmale oder Bestandteile seiner Produkte im Interesse des Verbrauchers jederzeit zu ändern.

D

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Stecken Sie das Gerät nie an, wenn es nicht benutzt wird.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

1. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
2. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
3. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
4. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in geschlossenen Räumen vorgesehen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
6. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
7. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Tefal Kundendienst erfolgen.
8. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
9. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
10. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
11. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
13. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
14. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
15. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
16. Nur original Zubehör passend zu Ihrem Gerät.
17. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
18. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
19. Decken Sie die Platten nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führt.
20. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien stehen.

Vor der ersten Inbetriebnahme - Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von glatten, empfindlichen bzw. heißen Oberflächen und lassen Sie das Elektrokabel nicht über Hitzequellen hängen (Kochplatten, Gaskocher...).
- Drücken Sie auf den Verriegelungs-Clip, um das Gerät zu öffnen - (1)
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliche Aufkleber und alle in oder auf dem Gerät befindlichen Zubehörteile.
- Gießen Sie vor dem ersten Gebrauch etwas Öl auf die Platten und wischen Sie es anschließend mit einem saugfähigen Küchentuch auf.
- Bevor Sie die Platten wechseln, versichern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist.
- **Um die Platten zu entfernen:** drücken Sie auf die Knöpfe - (2)
- **Um die Platten wieder einzusetzen:** setzen Sie die Platte schräg auf und drücken Sie sie fest, bis sie einrastet - (3)

D

Anschluss und Vorheizen

- Schließen Sie das Gerät.
- Stecken Sie das Kabel an das Stromnetz an: die rote Kontrollleuchte leuchtet auf - (4)
- Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss es einen Stecker mit Erdung aufweisen und muss so verlegt werden das niemand darüber stolpert.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.

Funktion/Bedienung

- Lassen Sie das Gerät vorheizen. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist - (4)
- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie bitte immer die Griffe.

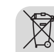
Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Nach dem Gebrauch

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät in offener Position abkühlen (ca. 1 Stunde), bevor Sie die Abdeckung abnehmen und reinigen.
- Sie können die Platten und das Gehäuse des Geräts auch mit einem Schwamm und Ihrem üblichen Reinigungsmittel säubern.
- Benutzen Sie keinen Topfkratzer oder Scheuermilch.
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.

Aufbewahrung

- Das Gerät kann in vertikaler Stellung aufbewahrt werden - (5)
- Im vorderen Teil des Geräts kann ein Satz Platten aufbewahrt werden - (6)



Schützen Sie die Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle, wieder verwertbare Rohstoffe.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Rezepte

Waffeln

Traditionelle Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • Salz • 75 g Zucker • 100 g Butter • 2 Eier • 1/2 l Milch

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel. In eine Vertiefung geben Sie eine Prise Salz, Zucker, zerlassen Butter und die Eier. Vermischen Sie dieses allmählich mit der Milch. Lassen Sie den Teig 1 Stunde stehen.

Knusprige Waffeln

• 300 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 1 Teelöffel Zucker • 2 Eier • 40 cl Milch

Mixen Sie die Eier schaumig und geben Sie dann nach und nach die anderen Zutaten hinzu.
Rühren Sie den Teig solange weiter bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Waffeln mit Bier

• 33 cl Bier • 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Teelöffel Salz • 75 g Zucker • 50 g Butter • 4 Eier • 1 Teelöffel Zitronensaft

Gießen Sie das Bier in einen Krug und lassen Sie es so lange stehen, bis der Schaum verschwunden ist. Mischen Sie das Mehl, Backpulver und das Salz. Rühren Sie die Eier in einer großen Schüssel, geben Sie nach und nach das Bier, die Butter, den Zucker und den Zitronensaft hinzu und mixen es ungefähr 2 Minuten.
Geben Sie löffelweise das Mehl hinzu und rühren den Teig solange bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Knusprige Waffeln mit heißer Schokolade und Eiscreme

• 250 g Mehl • 10 g Backpulver • 1 Prise Salz • 2 Stückchen Zucker • 75 g Butter • 2 Eier • 1/4 l Milch • 1 Glas Cognac

• Vanille-Eis • Schokolade

Verrühren Sie Backpulver, Zucker und ein Glas Wasser, lassen es 15 Minuten stehen. Rühren Sie dies anschließend unter die Eier und die Butter. Geben Sie dann Milch, Mehl, Cognac und Salz hinzu, bis Sie eine flüssige Mixtur haben. Lassen Sie diesen Teig ca. 3 Stunden in einem warmen Raum stehen. Vor dem Servieren geben Sie 2 Kugeln Vanilleeis mit etwas heißer Schokolade hinzu (Man kann auch Puderzucker oder Marmelade dazu servieren).

D

Getoastete Sandwichs

Setzen Sie die Sandwich-Platten (je nach Modell) ein.
Legen Sie die Toastscheiben Scheiben auf die Platte.
Schließen Sie das Gerät, indem Sie allmählich den Druck auf die Griffe erhöhen, um die Brotscheiben gut miteinander zu verbinden.
Lassen Sie die Scheiben je nach Geschmack 3 bis 4 Minuten im Gerät.

Getoastete Sandwichs

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 70 g Schweizer Käse • 1 Scheibe gekochten Schinken • Pfeffer

Bestreichen Sie die Außenseiten der Brotscheiben mit Butter. Schneiden Sie den Schweizer Käse in dünne Scheiben und legen Sie die Hälfte davon zwischen die beiden Brotscheiben. Legen Sie eine halbe Scheibe Schinken oben auf das Brot und bestreuen Sie es mit Pfeffer. Dann decken Sie alles mit dem Schweizer Käse ab und klappen Sie die Scheiben zusammen.

Virginia Toast

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 1 kleine Zwiebel • Schnittlauch • 4 Teelöffel Rahmkäse, gut abgetropft

• 1 Teelöffel Schlagsahne • Salz • Paprika

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Schälen und hacken Sie die Zwiebel. Waschen Sie den Schnittlauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Mischen Sie in einer Schüssel die gehackte Zwiebel, den Schnittlauch, den Rahmkäse, die Schlagsahne, eine Prise Salz und 1/2 Teelöffel Paprika. Geben Sie diese Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie es mit den übrigen Scheiben ab.

Roquefort Toast

• 4 Scheiben Toastbrot • 30 g Butter • 8 Walnüsse • 50 g Roquefort-Käse

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Hacken Sie die Walnüsse grob und rühren diese mit 10 g Butter unter den Roquefort-Käse. Geben Sie die fertige Masse auf 2 Scheiben Toastbrot und decken Sie mit den übrigen Scheiben ab.

Süßer Toast

• 4 Scheiben Toastbrot • 20 g Butter • 2 Riegel Schokolade • 1/2 Banane

Bestreichen Sie die Außenseiten des Brotes mit Butter. Legen Sie auf zwei der Scheiben 2 Stückchen Schokolade, einige Bananenscheiben und wieder 2 Stückchen Schokolade. Dann decken Sie das ganze mit den restlichen Scheiben ab.

D

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal, destinato al solo uso domestico.
Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo.

Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente…).

La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell' interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

I

Prima del primo utilizzo - Installazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile: evitare di usarlo su superfici morbide.
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o vicino superfici scivolose e calde, e non lasciare pendere il cavo sopra fonti di calore (piastre di cottura, fornelli...).
- Aprire l'apparecchio premendo l'apposito tasto - (1)
- Dopo aver smontato e lavato l'apparecchio, assicurarsi che tutti gli elementi siano ben asciutti prima di rimontarli.
- Al primo utilizzo, versare dell'olio sulle piastre. Pulire con una carta da cucina assorbente.
- Verificare che l'apparecchio sia freddo e scollegato prima di cambiare le piastre.
- **Per togliere le piastre:** premere i pulsanti - (2)
- **Per riposizionare le piastre:** tenere la piastra in posizione obliqua e premere per fissarla al corpo dell'apparecchio - (3)

Collegamento e preriscaldamento

- Chiudere l'apparecchio.
- Collegare il cavo alla rete elettrica: la spia luminosa rossa si accende - (4)
- Verificare che la vostra installazione sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sotto l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo con presa con messa a terra.
- Se il cavo di alimentazione é danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

Durante il primo utilizzo l'apparecchio potrebbe rilasciare un lieve odore o fumo.

Cottura

- Lasciare preriscaldare l'apparecchio: quando la spia luminosa verde si accende significa che è stata raggiunta la temperatura di cottura - (4)
- Non toccare le superfici calde dell'elettrodomestico: usare le maniglie.

I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Dopo l'uso

- Scollegare il cavo dalla presa.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio (1 ora circa) in posizione aperta prima di estrarre i supporti per lavarli in lavastoviglie.
- È inoltre possibile pulire le piastre e il corpo dell'apparecchio con una spugna e un normale detergente.
- Non utilizzare spugne metalliche o polveri abrasive.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo nell'acqua.

Sistemazione

- L'apparecchio può essere sistemato verticalmente - (5)
- Potete riporre un set di piastre sulla parte anteriore dell'apparecchio - (6)


Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati. Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette

Cialde (waffles)

Cialde tradizionali

• 300 g di farina • 10 g di lievito in polvere • sale • 75 g di zucchero • 100 g di burro • 2 uova • 1/2 l di latte

Amalgamare in una terrina la farina con il lievito. Fare un buco e aggiungere il sale, lo zucchero, il burro sciolto e le uova. Aggiungere lentamente il latte. Lasciar riposare per 1 ora.

Cialde croccanti

• 300 g di farina • 10 g lievito in polvere • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaio di zucchero • 2 uova • 40 cl latte

Sbattere le uova finchè raggiungano una consistenza schiumosa. Aggiungere gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Cialde con birra

• 33 cl di birra • 250 g di farina • 10 g lievito in polvere • 1 cucchiaino di sale • 75 g di zucchero • 50 g burro • 4 uova
• 1 cucchiaino di succo di limone

Versare la birra in una brocca e lasciar riposare per 5 minuti, finchè la schiuma scompaia. Mischiare la farina, il lievito in polvere e il sale. In una scodella grande, sbattere le uova, la birra, il burro, lo zucchero e il succo di limone per circa 2 minuti. Aggiungere gradualmente la miscela con la farina, un cucchiaio alla volta. Sbattere fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Cialde croccanti con cioccolata calda e gelato

• 250 g farina • 10 g lievito in polvere • 1 pizzico di sale • 2 cucchiai di zucchero • 75 g burro • 2 uova • 1/4 l latte
• 1 bicchiere di cognac • gelato alla vaniglia • cioccolato

Far lievitare il lievito in polvere, lasciarlo riposare per 15 minuti in un bicchiere d'acqua con lo zucchero. Mischiare questo composto con le uova sbattute e il burro. Aggiungere successivamente il latte, la farina, il cognac e il sale fino ad ottenere un impasto fluido ed omogeneo. Lasciar riposare il composto per 3 ore a temperatura ambiente. Prima di servire, aggiungere 2 palline di gelato alla vaniglia e guarnire con cioccolato caldo (possono anche essere servite con zucchero o marmellata).

Toasts

Posizionare le piastre per toasts (a seconda del modello).
Posizionare i toasts sulle piastre.
Chiudere l'apparecchio e serrare progressivamente le impugnature per sigillare bene le fette di pane.

Toasts

• 4 fette di pane • 20 g burro • 70 g formaggio groviera • 1 fetta di prosciutto cotto • pepe

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Tagliare a fettine il formaggio groviera e porre metà del formaggio su due fette di pane. Mettere 1/2 fetta di prosciutto e aggiungere pepe. Coprire con formaggio groviera quindi unire le altre fette di pane.

Croque-monsieur Virginia

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 1 cipolla piccola • erba cipollina • 4 cucchiai da tavola di formaggio fresco cremoso
• 1 cucchiaio da tavola di panna • sale • paprika

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Pelare ed affettare finemente la cipolla. Lavare l'erba cipollina e tagliarla con le forbici in minuscoli pezzi. In una scodella mescolare la cipolla, l'erba cipollina e il formaggio con la panna, un pizzico di sale e 1/2 cucchiaio di paprika. Spalmare il preparato su due fette di pane, quindi coprire con le fette restanti.

Croque-Roquefort

• 4 fette di pane • 30 g di burro • 8 noci • 50 g di formaggio Roquefort (o gorgonzola)

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Spezzettare le noci ed aggiungere, mescolando al burro ed al formaggio Roquefort. Spalmare il preparato su due fette di pane quindi coprire con le restanti fette.

Croque-monsieur dolce

• 4 fette di pane • 20 g di burro • 2 tavolette di cioccolato • 1/2 banana

Imburrare la parte esterna delle fette di pane. Su due fette mettere due barrette di cioccolato, alcune fettine di banana e poi ancora due barrette di cioccolato. Coprire quindi con le rimanenti fette di pane.

I

Le agradecemos que haya elegido este aparato Tefal, exclusivamente destinado a uso doméstico.
Leer atentamente y guardar este manual de instrucciones para futuras consultas.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

La sociedad Tefal se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.
- Nunca conecte el aparato cuando no esté en funcionamiento.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

E

Antes de la primera utilización - Montaje

- Coloque el aparato sobre una superficie firme: evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies deslizantes o calientes, ni deje el cable colgar encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas…).
- Abra el aparato presionando el botón - (1)
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto del interior como del exterior del aparato.
- Durante la primera utilización, vierta un poco de aceite sobre las placas. Seque con un paño suave.
- Compruebe que el aparato está frío y desconectado antes de cambiar las placas.
- **Para retirar las placas :** presionar los botones - (2)
- **Para volver a colocar las placas :** coloque la placa oblicua y presione sobre la placa para bloquearla - (3)

Conexión y precalentamiento

- Cierre el aparato.
- Conecte el cable al sector : el indicador luminoso rojo se enciende - (4)
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.

Cuando lo utilice por primera vez, el aparato puede desprender humo durante los primeros minutos de utilización

Cocción

- Deje precalentar el aparato, el indicador luminoso verde se enciende cuando se alcanza la temperatura de cocción - (4)
- No toque las superficies calientes del aparato : utilice las asas.

Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como las aves. Aconsejamos a los propietarios de aves que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Después de la utilización

- Desconecte el cable del enchufe.
- Deje enfriar el aparato (aproximadamente 1 hora) abierto antes de retirar las tapas para lavarlas.
- Puede también limpiar las placas y el cuerpo del aparato con una esponja y su detergente habitual.
- No utilice una esponja metálica, ni detergente en polvo.
- Nunca sumerja el aparato con el cable en agua.

Colocación

- El aparato puede guardarse verticalmente - (5)
- Puede guardar un juego de placa en la parte delantera del aparato - (6)



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Recetas

Gofras

Gofras tradicionales

• 300 g de harina • 10 g de levadura • sal • 75 g de azúcar en polvo • 100 g de mantequilla • 2 huevos • 1/2 l de leche

Mezclar la harina y la levadura en una ensaladera. Hacer un pozo y añadir la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos enteros. Diluir poco a poco con la leche. Dejar reposar la masa durante 1 hora.

Gofras crujientes

• 300 g de harina • 1 sobrecito de levadura • 1 pizca de sal • 1 c. sopera de azúcar • 2 huevos • 40 cl de leche

Batir los huevos en tortilla hasta conseguir una consistencia espumosa.
Incorporar el resto de los ingredientes y batir hasta conseguir una consistencia uniforme.

Gofras a la cerveza

• 33 cl de cerveza • 250 g de harina • 1 cucharada de levadura • 1 cucharadita de sal • 75 g de azúcar en polvo

• 50 g de mantequilla • 4 huevos • 1 cucharadita de zumo de limón

Verter la cerveza en una jarra y dejar reposar durante 5 minutos, hasta que haya desaparecido la espuma.
Mezclar la levadura, la harina y la sal. En un recipiente grande, batir los huevos, la cerveza, la mantequilla, el azúcar y el zumo de limón durante 2 minutos. Añadir gradualmente la mezcla de harina, una cucharada de cada vez. Batir hasta conseguir una consistencia uniforme.

Gofras crujientes con chocolate caliente y helado

• 250 g de harina • 10 g de levadura • 1 pizca de sal • 2 cucharaditas de azúcar • 75 g de mantequilla • 2 huevos

• 1/4 l de leche • 1 vaso de licor de coñac • helado de vainilla • chocolate

Dejar subir la levadura dejándola reposar 15 minutos en un vaso de agua con azúcar. Mezclar esta preparación con los huevos y la mantequilla derretida. A continuación añadir la leche, la harina, el coñac y la sal diluyéndolo todo hasta obtener una masa fluida. Dejar reposar la masa 3 horas en una habitación templada. Antes de servir, adornar con 2 bolas de helado de vainilla y cubrir con chocolate caliente (también pueden degustarse con azúcar o mermelada).

Sándwich

Coloque las placas para sándwich (según modelo). Coloque los sándwich en los huecos de las placas. Cierre el aparato y apriete progresivamente las asas para sellar adecuadamente las rebanadas de pan. Deje cocinar de 3 a 4 minutos según el grado de cocción deseado.

Sándwich de jamón y queso

• 4 rebanadas de pan • 1 loncha de jamón cocido • 70 g de queso gruyere • pimienta • 20 g de mantequilla

Untar con mantequilla la cara exterior de las 4 rebanadas de pan. Cortar el queso gruyere en láminas finas y colocar la mitad del queso sobre las dos rebanadas de pan. Colocar por encima 1/2 loncha de jamón. Añadir un poco de pimienta.
Cubrir con queso gruyere y pegar las rebanadas de dos en dos.

Sándwich Virginia

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 1 cebolla pequeña • cebolleta • 4 c. soperas de queso blanco bien escurrido

• 1 c. sopera de nata • sal • paprika

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Pelar la cebolla y picarla menuda. Lavar la cebolleta y cortarla en pequeños trocitos con unas tijeras. En un recipiente mezclar la cebolla y la cebolleta con el queso, la nata, una pizca de sal y 1/2 c. de café de paprika. Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

Sándwich Roquefort

• 4 rebanadas de pan • 30 g de mantequilla • 8 nueces • 50 g de Roquefort

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Retirar la cáscara de las nueces y picarlas en trozos grandes. Mezclar con 10 g de mantequilla y el Roquefort. Untar dos rebanadas de pan con la mezcla y cubrir con las otras dos.

Sándwich de postre

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 2 barritas de chocolate negro azucarado • 1/2 plátano

Untar con mantequilla la cara exterior de las rebanadas de pan. Sobre dos de ellas colocar dos trozos de chocolate, el plátano cortado en rodajas y otra vez dos trozos de chocolate. A continuación cubrir con las otras dos rebanadas de pan.

E

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em Contacto com os Alimentos, Ambiente...).

A Tefal reserva-se o direito de alterar a qualquer altura, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca ligue o aparelho se não estiver a utilizá-lo.
- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.

Antes da primeira utilização - Montagem

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Evite utilizá-lo sobre um suporte frágil tipo toalha plástica de mesa.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies deslizantes ou quentes, nem deixe o cabo ficar suspenso sobre uma fonte de calor (placas de cozedura, fogão a gás…).
- Abra o aparelho premindo o botão - (1)
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.
- Aquando da primeira utilização, deite um pouco de óleo sobre as placas. Seque com um pano macio.
- Certifique-se que o aparelho está frio e desligado antes de proceder a uma mudança de placas.
- **Para levantar as placas :** premir os botões - (2)
- **Para colocar de novo as placas :** coloque a placa na diagonal e pressione-a de modo a que esta fique perfeitamente encaixada e fixa - (3)

Ligação e pré-aquecimento

- Feche o aparelho.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada de rede : o indicador luminoso vermelho acende-se - (4)

Aquando da primeira utilização, poderá ocorrer durante os primeiros minutos uma ligeira libertação de cheiro e fumo.

- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada com terra incorporada.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por um técnico qualificado, de modo a evitar qualquer tipo de perigo.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

Cozedura

- Deixe o aparelho aquecer, o indicador luminoso verde acende-se quando a temperatura de cozedura é atingida - (4)
- Não toque nas superfícies quentes do aparelho: utilize as pegas.

Os fumos libertados durante a cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

Após a utilização

- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.
- Deixe o aparelho arrefecer (cerca de 1 hora) na posição aberta antes de retirar as placas. Só posteriormente as deve colocar na máquina de lavar loiça.
- Pode também limpar as placas e o corpo do aparelho com a ajuda de uma esponja e um pouco de detergente para a loiça.
- Não utilize esponjas metálicas nem detergente em pó.
- Nunca mergulhe o aparelho e o respectivo cabo dentro de água.


Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Arrumação

- O aparelho pode ser arrumado na vertical - (5)
- Pode arrumar um jogo de placas na parte da frente do aparelho - (6)

P

Receitas

Waffles

Waffles tradicionais

• 300 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • sal • 75 g de açúcar em pó • 100 g de manteiga • 2 ovos • 1/2 l de leite

Misturar a farinha e o fermento numa taça. Fazer uma cova no meio e juntar o sal, o açúcar, a manteiga derretida e os ovos inteiros. Diluir a massa pouco a pouco com o leite. Deixar a massa repousar durante 1 hora.

Waffles estaladiças

• 300 g de farinha • 1 embalagem de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher de sopa de açúcar • 2 ovos • 40 cl de leite

Bater os ovos em omeleta até se obter uma consistência cremosa.
Incorporar os outros ingredientes e bater até atingir uma consistência lisa.

Waffles com cerveja

• 33 cl de cerveja • 250 g de farinha • 1 embalagem de fermento • 1 colher de café de sal • 75 g de açúcar em pó

• 50 g de manteiga • 4 ovos • 1 colher de café de sumo de limão

Deitar a cerveja num recipiente e deixar repousar durante 5 minutos, até que a espuma desapareça. Misturar a farinha, o fermento e o sal. Numa tigela grande, bater os ovos, a cerveja, a manteiga, o açúcar e o sumo de limão durante cerca de 2 minutos. Juntar gradualmente a mistura de farinha, à razão de uma colher de cada vez. Bater até obter uma consistência lisa.

Waffles crocantes com chocolate quente e gelado

• 250 g de farinha • 10 g de fermento de padeiro • 1 pitada de sal • 2 colheres de sopa de açúcar • 75 g de manteiga

• 2 ovos • 1/4 l de leite • 1 cálice de conhaque • gelado de baunilha ou chocolate

Fazer o fermento levedar deixando-o repousar 15 minutos num copo de água com o açúcar.Misturar esta preparação aos ovos e à manteiga derretida. Juntar em seguida o leite, a farinha, o conhaque e o sal, diluindo progressivamente até se obter uma massa fluida. Deixar a massa repousar durante 3 horas num local aquecido. Antes de servir, guarnecer com 2 bolas de gelado de baunilha e cobrir com o molho de chocolate quente (as waffles podem igualmente ser degustadas com açúcar ou com compota).

Tostas mistas

Coloque as placas para tostas mistas (consoante o modelo). Coloque os tostas mistas nos alvéolos das placas. Feche o aparelho e pressione progressivamente as pegas de modo a fechar bem as fatias de pão no seu interior. Deixe cozer entre 3 a 4 minutos consoante o grau de cozedura desejado.

Tosta mista

• 4 fatias de pão • 1 fatia de fiambre • 70 g de queijo gruyère • pimenta • 20 g de manteiga

Barrar com manteiga a face exterior das 4 fatias de pão. Cortar o queijo gruyère em fatias finas e dispor metade do queijo sobre duas das fatias de pão. Colocar em cima 1/2 fatia de fiambre. Temperar com pimenta. Cobrir com o queijo gruyère e reunir as fatias duas a duas.

Tosta mista Virginia

• 4 fatias de pão • 20 g de manteiga • 1 cebola pequena • cebolinho • 4 colheres de sopa de requeijão bem escorrido

• 1 colher de sopa de natas • sal • paprika

Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Descascar a cebola e picá-la aos bocadinhos. Lavar o cebolinho e cortá-lo em pedaços pequenos com uma tesoura. Numa terrina, misturar a cebola e o cebolinho com o queijo, as natas, uma pitada de sal e 1/2 colher de café de paprika. Guarnecer duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cobrir com as outras duas fatias.

Croque Roquefort (Tostas Mistas com Roquefort)

• 4 fatias de pão • 30 g de manteiga • 8 nozes • 50 g de queijo Roquefort

Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Retirar as nozes das cascas e picá-las grosseiramente. Misturar com 10 g de manteiga e com o queijo Roquefort. Guarnecer duas fatias de pão com o preparado e, em seguida, cobrir com as outras duas fatias.

Croque sobremesa

• 4 fatias de pão • 20 g de manteiga • 2 barras de chocolate preto açucarado • 1/2 banana

Barrar com manteiga as faces exteriores das fatias de pão. Sobre duas das fatias, dispor dois quadrados de chocolate, a banana cortada às rodelas e, novamente, dois quadrados de chocolate. Cobrir em seguida com as outras fatias de pão.

P

Sadece ev içi kullanıma yönelik tasarlanmış olan Tefal markalı bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Kitapçıktaki talimatları dikkatle okuyun ve bu kitapçığı kolayca ulaşılabilir bir yerde saklayın.

Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve yönetmeliklere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.

TEFAL sürekli bir araştırma ve geliştirme politikası gütmektedir ve önceden haber vermeksizin bu cihazlar üzerinde değişiklik yapabilir.

Ev içi kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
  Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
  Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini asla prizde bırakmayın.
- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.

Cihazı ilk kez kullanmadan önce - Montaj

- Cihazı sağlam bir masa üzerine koyun : cihazı kesinlikle muşamba gibi yumuşak bir yüzey üzerinde kullanmayın.
- Cihazı kaygan veya sıcak yüzeyler üzerine veya yakınına yerleştirmeyin, cihazın kablosunun bir ısı kaynağı üzerinde olmamasına dikkat edin (ızgara plakaları, fırın...).
- Cihazı açmak için düğmeye basın - (1)
- Cihazın içindeki ve dışındaki tüm ambalaj, etiket veya diğer aksesuarları çıkartın.
- İlk kullanımda ızgara plakalarını biraz yağlayın ve emici bir mutfak bezi ile silin.
- Izgara plakalarını değiştirmeden önce cihazın soğuyup soğumadığını ve fişinin çekili olup olmadığını kontrol edin.
- Plakaları çıkarmak için : düğmelere basın - (2)
- Izgara plakalarını tekrar yerleştirmek için : ızgara plakasını düzgün bir açıyla kapağın üstüne koyup yerine oturtmak için plakanın üzerine bastırın - (3)

Bağlantı ve ön ısıtma

- Cihazı kapatın.
- Fişi prize takın: kırmızı ışık yanacaktır - (4)
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olduğundan emin olun.
- Cihazı topraklı bir prize bağlayın.
- Cihazın güç kablosu hasar gördüğünde, olası herhangi bir tehlikeyi önlemek açısından kablonun yalnızca üretici veya yetkili servis tarafından ya da benzer niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.

İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir. Bu normaldir.

Pişirme

- Cihazı önceden ısıtın, gerekli pişirme ısısına ulaşıldığında yeşil ışık yanacaktır - (4)
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın : kulpları kullanın.

Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

Kullandıktan sonra

- Fişi prizden çekin.
- Izgara plakalarını çıkarıp bulaşık makinesinde yıkamadan önce cihazın kapaklarını açarak soğumaya bırakın (yaklaşık 1 saat).
- Izgara plakalarını ve cihazın gövdesini bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde de yıkayabilirsiniz.
- Ovma bezleri veya sert aşındırıcı temizleme tozları kullanmayın.
- Cihazı ve kordonunu kesinlikle suya sokmayın.

Cihazın muhafazası

- Cihaz dik olarak muhafaza edilebilir - (5)
- Cihazın ön kısmına bir plaka seti yerleştirebilirsiniz - (6)



Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➲ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

Tarifler

Waffle'lar

Geleneksel Waffle

• 300 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • tuz • 75 gr. şeker • 100 gr. erimiş tereyağı • 2 yumurta • 1/2 litre süt

Çukur bir kapta un ve kabartma tozunu karıştırın. Karışımın ortasında bir çukur açıp tuz, şeker, eritilmiş tereyağı ve yumurtaları ekleyin. Sütü yavaş yavaş ilave ederek karıştırın.
Oluşan sulu hamuru 1 saat dinlenmeye bırakın ve yukarıda belirtildiği şekilde pişirme yapın.

Kıtır Waffle

• 300 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • 1 tutam tuz • 1 yemek kaşığı şeker • 2 yumurta • 400 ml. süt

Yumurtaları köpüklü bir kıvam oluşturana kadar çırpın. Diğer malzemeleri ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar tekrar çırpın.

Biralı Waffle

• 330 ml. bira • 250 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • 1 çay kaşığı tuz • 75 gr. şeker • 50 gr. erimiş tereyağı
• 4 yumurta • 1 çay kaşığı limon suyu

Birayı bir sürahiye boşaltarak köpüklerinin sönmesi için 5 dakika bekleyin. Ayrı bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Büyük çukur bir kapta yumurta, bira, tereyağı, şeker ve limon suyunu yaklaşık 2 dakika çırpın.
Unlu karışımı kaşık kaşık biralı karışıma ekleyin. Pürüzsüz bir karışım elde edene kadar iyice çırpın.

Sıcak Çikolata ve Dondurmalı Çıtır Waffle

• 250 gr. un • 10 gr. kabartma tozu • 1 tutam tuz • 2 kesme şeker • 75 gr. erimiş tereyağı • 2 yumurta
• 1/4 litre süt • 1 bardak konyak • vanilyalı dondurma • çikolata

Kabartma tozunu daha önce içine şekerleri attığınız bir bardak suyun içinde 15 dakika bekletin. Bu karışımı çırpmış olduğunuz yumurta ve tereyağlı karışıma ekleyin. Daha sonra süt, un, konyak ve tuzu ekleyin. Elde ettiğiniz sulu hamuru oda sıcaklığında 3 saat bekletin. Belirtilen şekilde pişirin. Servisten önce, waffle'ın yanına 2 top dondurma koyup, üstüne sıcak çikolata dökün (istenirse şeker veya reçel ile de servis yapılabilir).

Sıcak Tostlar

Üçgen tost plakalarını yerleştirin (modele göre).
Hazırladığınız sandviçleri üçgen tost plakasının içine yerleştirin.
Cihazın kapağını kapatın ve saplarından iyice bastırarak ekmek dilimlerinin iyice kapanmasını sağlayın.
Damak zevkinize göre 3-4 dakika pişmeye bırakın.

Jambon-Kaşarlı tost

• 4 dilim ekmek • 20 gr. tereyağı • 70 gr. kaşar (veya Gruyere peynir) • 1 dilim jambon • karabiber

Ekmeklerin dış yüzlerine yağ sürün. Peyniri 4 dilim halinde kesin ve yarısını iki ekmek dilimi üzerine yerleştirin.
Peynirlerin üzerine yarın dilim jambonu yerleştirip karabiber serpin.
Kalan peynirler ile jambonun üzerini örtüp, kalan 2 ekmek dilimi ile tostları kapatın.

Virginia Croque-Monsieur

• 4 dilim ekmek • 20 gr. tereyağı • 1 küçük soğan * frenk soğanları • 4 yemek kaşığı krem peynir (iyi süzülmüş)
• 1 yemek kaşığı krema • tuz • paprika

Ekmeklerin dış yüzlerine yağ sürün. Soğanı soyup çok ufak doğrayın. Frenk soğanlarını yıkayın ve çok ufak doğrayın. Çukur bir kapta soğanları krem peynir, krema, bir tutam tuz ve 1/2 çay kaşığı paprika ile karıştırın. İki dilim ekmeği bu malzeme ile doldurun ve diğer dilimleri üzerlerine örtün.

Croque-Rokfor

• 4 dilim ekmek • 30 gr. tereyağı • 8 ceviz • 50 gr. rokfor peyniri (veya stilton)

Ekmeklerin dış yüzlerine yağ sürün. Cevizleri gelişigüzel kıyın. Kıyılmış cevizleri 10 gr. tereyağı ve rokfor peyniri ile karıştırın. Hazırladığınız malzemeyi 2 dilim ekmek üzerine sürün ve kalan dilimleri üzerlerine kapatın.

Tatlı Croque-Monsieur

• 4 dilim ekmek • 20 gr. tereyağı • 4 parça sade çikolata • 1/2 muz

Ekmeklerin dış yüzlerine yağ sürün. İki tanesinin üzerine birer parça çikolatayı yerleştirip ince dilimler halinde kestiğiniz muzları bölüştürün. Muzların üzerine tekrar 1'er parça çikolata koyup kalan ekmek dilimleri ile üstlerini kapatın.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή Tefal, που προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις.
Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.)
Η Tefal έχει μια ανοδική πορεία στο τμήμα έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
- Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά - Συναρμολόγηση

- Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια. Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε ολισθηρές ή σε καυτές επιφάνειες, μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται πάνω από πηγή θερμότητας (μάτια κουζίνας, γκάζι...)
- Πατήστε το κουμπί για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή - (1)
- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας,τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Πριν τη πρώτη χρήση χύστε λίγο λάδι πάνω στις πλάκες. Καθαρίστε με μία απορροφητική πετσέτα κουζίνας.
- Ελέγξτε αν η συσκευή είναι κρύα και εκτός πρίζας πριν αλλάξετε τις πλάκες.
- **Για να αφαιρέσετε τις πλάκες:** πατήστε τα κουμπιά - (2)
- **Για να τοποθετήσετε ξανά τις πλάκες:** τοποθετείστε τη πλάκα σε γωνία και πιέστε την μέχρι να κλειδώσει στη θέση της - (3)

GR

Σύνδεση και προθέρμανση

- Κλείστε τη συσκευή.
- Συνδέετε το καλώδιο στη πρίζα : η φωτεινή ένδειξη γίνεται κόκκινη - (4)
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Συνδέετε πάντα τη συσκευή με πρίζα που έχει γείωση.
- Εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.

Ποτέ μην συνδέετε την συσκευή εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε.

Ψήσιμο

- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί, η φωτεινή ένδειξη γίνεται πράσινη, μόλις φτάσει σε σωστή θερμοκρασία ψησίματος - (4)
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής : χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές.

Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.

Μετά την χρήση

- Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα.
- Πριν αφαιρέσετε τις πλάκες για να τις πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (περίπου για 1 ώρα) έχοντας την ανοιχτή.
- Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τις πλάκες και το σώμα της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγαράκι και το συνηθισμένο σας απορρυπαντικό πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή στιλβωτικές σκόνες καθαρισμού.
- Ποτέ μην βυθίζετε την συσκευή και το καλώδιο στο νερό.



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Αποθήκυση

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί τοποθετημένη σε κάθετη θέση - (5)
- Μπορείτε να τακτοποιήσετε ένα σετ πλακών στο μπροστινό μέρος της συσκευής - (6)

Συνταγές

Διαδικασία ψησίματος

Μείγμα για Παραδοσιακές Βάφλες

- 300 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • αλάτι • 75 γρ. ζάχαρη • 100 γρ. βούτυρο • 2 αυγά • ½ λίτρο γάλα

Αναμειγνύετε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε ένα μπώλ. Κατόπιν προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο λιωμένο. Ανακατέψτε καλά ενώ ρίχνετε σταδιακά και το γάλα.
Αφήστε το βούτυρο εκτός ψυγείου για περίπου 1 ώρα, ώστε να λιώσει.

Μείγμα για τραγανές Βάφλες

- 300 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • αλάτι • 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη • 2 αυγά • 40 cl γάλα

Αναμειγνύετε αρχικά τα αυγά ώσπου να γίνουν "ομελέτα" και κατόπιν προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά.
Αναμειγνύετε συνεχώς ώσπου να γινούν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Μείγμα για βάφλες με μπύρα

- 33 cl μπύρα • 250 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • 1 κουταλιά αλάτι • 75 γρ. ζάχαρη • 50 γρ. βούτυρο • 4 αυγά
- 1 κουταλιά του γλυκού χυμό λεμόνι

Αδειάζετε τη μπύρα σε ένα δοχείο και την αφήνετε για 5 λεπτά, ώσπου να εξαφανιστεί ο αφρός.
Αναμείξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε ένα μεγάλο μπώλ χτυπάτε για 2 λεπτά τα αυγά, τη μπύρα, τη ζάχαρη και το χυμό του λεμονιού. Μέσα σε αυτό το μείγμα προσθέστε σταδιακά μικρές κουταλιές από το μείγμα με το αλεύρι το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Αναμειγνύετε συνεχώς ώσπου να γινούν ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Μείγμα για τραγανές βάφλες με ζεστή σοκολάτα και παγωτό

- 250 γρ. αλεύρι • 10 γρ. μπέικιν πάουντερ • αλάτι • 2 κουταλιές ζάχαρη • 75 γρ. βούτυρο λιωμένο • 2 αυγά
- 250 ml γάλα • 1 ποτηράκι κονιάκ • παγωτό βανίλια • σοκολάτα

Αναμειγνύετε το μπέικιν πάουντερ με τη ζάχαρη και το αφήνετε για περίπου 15 λεπτά σε ένα ποτήρι με νερό.
Χτυπάτε τα αυγά και το βούτυρο και μετά προσθέτετε το παραπάνω μείγμα. Κατόπιν προσθέστε το γάλα, το αλεύρι, το κονιάκ και το αλάτι. Τα ανακατεύετε ώσπου το μείγμα να είναι σε υγρή μορφή. Πρίν σερβίρετε τις βάφλες προσθέστε 2 κουταλιές παγωτό βανίλια και πάνω απ'αυτό ζεστή σοκολάτα. (αντί για σοκολάτα, μπορείτε αν προτιμάτε να βάλετε ζάχαρη ή μαρμελάδα).

GR

τοστ

**Τοποθετείστε τις ειδικές για tost, αντικολλητικές πλάκες (ανάλογα με το μοντέλο).
Τοποθετείστε τα σάντουιτς επάνω στις αντικολλητικές πλάκες. Κλείστε την τοστιέρα και σφίξτε καλά τις χειρολαβές προκειμένου να σφραγιστούν καλά στην τοστιέρα οι φέτες του ψωμιού.
Αφήνετε τα σαντουιτς ψηθούν 3 ή 4 λεπτά ανάλογα με την προτιμησή σας.**

τοστ

- 4 φέτες ψωμί • 20 γρ. βούτυρο • 70 γρ. τυρί γραβιέρα • 1 φέτα βραστό ζαμπόν • πιπέρι

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Κόβετε το τυρί σε λεπτές φέτες και βάζετε το μισό πάνω σε 2 φέτες ψωμί. Κατόπιν βάζετε μισή φέτα ζαμπόν και πιπέρι ενώ καλύπτετε με το υπόλοιπο τυρί τις άλλες 2 φέτες ψωμιού.

Virginia Croque-monsieur

- 4 φέτες ψωμί • 20 γρ. βούτυρο • 1 μικρό κρεμμύδι • 4 κουταλιές της σούπας κρεμώδες τυρί • αλάτι • πάπρικα

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε λέπτες φέτες το κρεμμύδι.
Αναμείξτε σε ένα μπώλ το κρεμμύδι, το κρεμώδες τυρί, λίγο αλάτι και ½ κουταλιά πάπρικα. Αλείψτε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις υπόλοιπες 2.

Croque-Roquefort

- 4 φέτες ψωμί • 30 γρ. βούτυρο • 8 καρύδια • 50 γρ. τυρί τύπου ροκφορ

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Τεμαχίζετε τα καρύδια και τα αναμειγνύετε με το τυρί της επιλογής σας και 10 γρ. βούτυρο. Αλείψτε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις άλλες 2.

Γλυκό croque-monsieur

- 4 φέτες ψωμί • 20 γρ. βούτυρο • 2 μπάρες σοκολάτα • 1/2 μπανάνα

Βουτυρώνετε τις φέτες του ψωμιού από την έξω πλευρά. Αναμείξτε σε ένα μπώλ τη σοκολάτα και τη μπανάνα κομμένη σε μικρά κομμάτακια. Αλείψτε 2 φέτες ψωμί με το παραπάνω μείγμα και τις καλύπτετε με τις άλλες 2.

Tak for Deres køb af dette apparat Tefal, designet udelukkende til husholdningsbrug.
Læs venligst brugsanvisningen nøje og gem den.

For Deres sikkerhed følger dette produkt gældende standarder og direktiver (lavspændingsdirektiv, elektromagnetisk direktiv, materialer i kontakt med fødevarer, miljø,…).

Tefal har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Forebyggelse af ulykker i hjemmet

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer. Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.

Før apparatet anvendes første gang - Før brug

- Placer apparatet på et stabilt bord: Undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en voksdug.
- Placer aldrig apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflader, lad aldrig ledningen hænge over en varmekilde (kogeplade, gasblus…).
- Tryk på knappen for at åbne apparatet - (1)
- Fjern al emballage, klistermærker og tilbehør indeni og udenpå apparatet.
- Ved første brug, hæld en smule olie på pladerne og tør af med køkkenrulle.
- Sørg for at apparatet er afkølet og slukket før der udskiftes plader.
- **Tryk på knapperne** for at tage pladerne af - (2)
- **Sæt pladerne i:** Placer pladerne i vinkel og tryk på pladen for at låse dem fast - (3)

Tilslutning og forvarmning

- Luk apparatet.
- Tilslut ledningen i stikkontakten: Det røde lys lyser - (4)
- Kontroller at el-installationens spænding er kompatibel med apparatets effekt og spænding.
- Apparatet må kun tilsluttes et ekstrabeskyttet stik.
- Hvis apparatets ledning er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes kundeserviceafdeling eller en person med lignende kvalifikation for at undgå, at der opstår farlige situationer.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

Første gang apparatet tages i brug kan der forekomme lidt røg eller en lugt i de første minutter.

DK

Tilberedning

- Lad apparatet forvarme, det grønne lys tænder, når apparatet har nået den rigtige temperatur - (4)
- Rør ikke ved de varme overflader af apparatet, brug håndtagene.

Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

Efter brug

- Tag ledningen ud af stikkontakten.
- Lad apparatet afkøle (ca. en time) i åben position før top og bund fjernes og rengøres i opvaskemaskinen.
- De kan også vaske pladerne og lågene med en svamp og Deres sædvanlige opvaskemiddel.
- Anvend ikke skuresvampe eller skurepulver.
- Put aldrig apparatet og ledning i vand.

Opbevaring

- Apparatet kan opbevares på højkant - (5)
- Man kan opbevare et sæt plader foran på apparatet - (6)


Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Opskrifter

Vafler

Traditionelle vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • salt • 75 g. sukker • 100 g. smør • 2 æg • 1/2 liter mælk

Bland mel og bagepulver i en skål. Lav et hul i melblandingen og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg. Rør mælken i. Lad dejen stå i en time.

Sprøde vafler

• 300 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 1 spsk. sukker • 2 æg • 40 cl. mælk

Pisk æg som til en omelet. Tilsæt de andre ingredienser og pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Vafler med øl

• 33 cl. øl • 250 g. mel • 10 g. bagepulver • 1 tsk. salt • 75 g. sukker • 50 g. smør • 4 æg • 1 tsk. citronsaft

Hæld øllet i en skål og lad stå for 5 minutter til skummet forsvinder. Bland mel, bagepulver og salt. Pisk æg, øl, smør, sukker og citronsaft sammen i en stor skål i ca. 2 minutter. Tilsæt melblandingen lidt ad gangen. Pisk indtil en jævn og glat konsistens.

Sprøde vafler med varm chokolade og is

• 250 g. mel • 10 g. bagepulver • en smule salt • 2 stykker sukker • 75 g. smør • 2 æg • 1/4 liter mælk • 1 glas cognac
• vanille is • chokolade

Lad bagepulver stå i et glas vand med de 2 stykker sukker i 15 minutter. Bland vandet med de piskede æg og smør. Tilsæt mælk, mel, cognac og salt indtil der opnås en flydende blanding. Lad dejen stå i stuetemperatur i 3 timer. Før servering, tilsæt 2 kugler vanilleis og put noget varm chokolade på toppen.

Sandwich

Ristede sandwich. Sæt sandwichplader i apparatet (afhængig af model).
Put sandwich på sandwichpladen.
Luk apparatet og stram for at lukke siderne på brødet.
Lad riste i 3 til 4 minutter afhængig af personlig smag.

Toast

• 4 skiver brød • 20 g. smør • 70 g. smelteost • 1 skive kogt skinke • peber

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skær smelteosten i tynde skiver og placer halvdelen af osten på to stykker brød. Placer halvdelen af skinken ovenpå osten og drys med peber. Dæk med resten af osten og læg de to andre stykker brød ovenpå.

DK

Virginia Toasts

• 4 skiver brød • 20 g. smør • 1 lille løg • purløg • 4 tsk. flødeost, godt afdryppet • 1 spsk. piskefløde • salt • paprika

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Skræl og hak løget fint. Vask purløget og klip i små stykker. Rør smelteost, piskefløde, løg, purløg, salt og 1/2 tsk. paprika i en skål. Læg fyldet på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Roquefort Toasts

• 4 skiver brød • 30 g. smør • 8 valnødder • 50 g. Roquefort ost

Smør brødene på den side, der skal vende udad. Hak valnødderne groft. Rør dem sammen med 10 g. smør og Roquefort osten. Læg blandingen på to stykker brød og læg de to andre stykker brød ovenpå.

Søde Toasts

• 4 skiver brød • 20 g. smør • 2 chokolade barer af ren chokolade • 1/2 banan

Smør brødene på den side, der skal vende udad. På to af brødene læg to stykker chokolade, banan skåret i skiver og derefter to stykker chokolade. Læg de to andre stykker brød ovenpå.

Tack för att du har köpt denna apparat från Tefal, som enbart är avsedd för hemmabruk.
Läs denna bruksanvisning noga och spara den för framtida bruk.

För din säkerhet uppfyller denna produkt alla tillämpliga standarder och regler (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

Tefal har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning.
  Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
  Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är inkopplad eller används.
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.

Innan du använder apparaten första gången - Montering

- Ställ apparaten på ett stadigt bord: undvik att använda den på ett mjukt underlag som t. ex. en vaxduk.
- Placera aldrig apparaten på eller nära hala eller heta ytor, låt inte heller sladden hänga över en värmekälla (spisplattor, gaslåga etc.).
- Tryck på knappen för att öppna apparaten - (1)
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar eller tillbehör inuti och utanpå apparaten.
- Häll lite olja på plattorna vid det första användningstillfället. Torka av med en kökshandduk eller hushållspapper.
- Kontrollera att apparaten är helt avsvalnad och att sladden är utdragen innan plattorna byts.
- **För att ta loss plattorna:** tryck på knapparna - (2)
- **För att sätta tillbaka plattorna:** sätt in plattan en aning uppvinklad och tryck sedan på plattan för att låsa den i rätt läge - (3)

Anslutning och förvärmning

- Stäng igen apparaten.
- Sätt i stickkontakten i vägguttaget: den röda lampan tänds - (4)
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.

Tillagning

- Låt apparaten förvärmas, när rätt temperatur är uppnådd tänds den gröna lampan - (4)
- Rör inte vid de heta ytorna på apparaten: använd alltid handtagen.

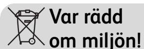
Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

Efter användning

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Låt apparaten kallna (tar ca en timma) i utfällt läge innan du tar loss plattorna för att diska dem i din diskmaskin.
- Du kan även rengöra plattorna och utsidan av apparaten med en svamp och vanligt rengöringsmedel.
- Använd inte hårda svampar, stålull eller skurpulver eftersom det repar apparaten.
- Doppa aldrig ner apparaten eller sladden i vatten.

Förvaring

- Apparaten kan förvaras vertikalt - (5)
- Du kan förvara en sats plattor i fronten på apparaten - (6)


Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Recept

Våfflor

Traditionella våfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • salt • 75 g strösocker • 100 g smält smör • 2 ägg • 500 ml mjölk

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Gör ett hål i mjölet och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg.
Vispa sedan i mjölken, litet i taget. Låt smeten stå i en timma. Grädda sedan enligt beskrivningen ovan.

Frasvåfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 1 msk socker • 2 ägg • 400 ml mjölk

Vispa äggen till vitt skum. Blanda de övriga torra ingredienserna i en skål.
Blanda försiktigt ned de vispade äggen och mjölken i mjölblandningen. Vispa sedan till en jämn smet.

Våfflor med öl i smeten

• 330 ml öl • 250 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 tsk salt • 75 g strösocker • 50 g smält smör • 4 ägg • 1 tsk citronsaft

Häll upp ölet i en kanna och låt det stå i 5 minuter tills skummet är borta. Blanda mjöl, bakpulver och salt.
I en stor skål vispas ägg, öl, smält smör, socker och citronsaft i cirka 2 minuter.
Tillsätt blandningen gradvis till mjölet, en matsked i taget. Vispa sedan till en jämn smet.

Frasvåfflor med chokladsås och glass

• 250 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 2 tsk socker • 75 g smält smör • 2 ägg • 250 ml mjölk • 1 glas konjak

• vaniljglass • chokladsås

Sikta bakpulvret, blanda det tillsammans med sockret i ett glas vatten och låt det stå i 15 minuter.
Vispa ägg och smält smör och rör sedan i bakpulverblandningen. Tillsätt mjölk, mjöl, konjak och salt. Det skall bli en ganska lös smet. Låt smeten stå framme i rumsvärme i 3 timmar. Sedan gräddas våfflorna enligt beskrivningen ovan.
Serveras med vaniljglass och chokladsås. Våfflorna kan även avnjutas med socker eller sylt.

Varma smörgåsar

Montera plattorna för varma smörgåsar (beroende på modell).
Placera smörgåsarna på plattorna för varma smörgåsar.
Stäng apparaten och tryck ihop handtagen successivt för att försegla brödskivorna.
Tillaga i 3 till 4 minuter beroende på smak.

Varm smörgås med skinka och ost

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 70 g gruyereost • 1 tjock kokt skinka • peppar

Smöra brödet på utsidan. Skär gruyereosten i tunna skivor och lägg hälften av osten på två av brödskivorna.
Lägg på skinkan och peppra. Täck med resten av osten och till sist två brödskivor.

Varm smörgås med cream cheese och lök

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 1 liten lök • gräslök • 4 msk cream cheese, väl avrunnen • 1 msk grädde • salt • paprikapulver

Smöra brödet på utsidan. Skala och finhacka löken. Skölj gräslöken och klipp den smått med en sax.
Blanda löken och gräslöken med osten, grädden, en nypa salt och en halv tsk paprikapulver i en skål.
Fördela blandningen på 2 av brödskivorna och täck sedan med de kvarvarande skivorna.

Varm smörgås med roquefort och valnötter

• 4 skivor bröd • 30 g smör • 8 valnötter • 50 g roquefortost (eller stilton)

Smöra brödet på utsidan. Hacka valnötterna grovt. Blanda dem med 10 g smör och roquefortosten.
Fördela blandningen på 2 av brödskivorna och täck sedan med de kvarvarande skivorna.s.

Varm smörgås med banan och choklad

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 2 bitar ren choklad • en halv banan

Smöra brödet på utsidan. På två av skivorna, lägg bitar av chokladen, litet banan skuren i skivor, mera choklad och till sist de återstående brödskivorna.

S

Takk for at du kjøpte dette apparatet, som kun er beregnet til bruk i hjemmet.
Les instruksjonene i denne brosjyren nøye, og oppbevar dem lett tilgjengelig.

Av hensyn til din sikkerhet overholder dette produktet alle relevante standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler, miljø).

Tefal har et løpende forsknings- og utviklingsprogram og kan foreta endringer på disse produktene uten varsel.

Forebygging av ulykker i hjemmet

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk. Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.
- La aldri apparatet stå på når det ikke er i bruk, bortsett fra ved forvarming.
- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.

Før apparatet brukes for første gang - Klargjøring

- Plasser jernet på et stødig bord, og ikke på en voksduk eller andre myke overflater.
- Ikke plasser jernet på eller nær glatte eller varme overflater, og la aldri ledningen henge over en varmekilde som f.eks. en kokeplate.
- Trykk på knappen for å åpne jernet - (1)
- Fjern alt som måtte finnes av emballasje, klistremerker eller tilbehør inni og utenpå jernet.
- Hell litt olje på platene første gang du bruker dem. Tørk av med en kjøkkenklut som absorberer godt.
- Kontroller før du skifter plater ledningen er trukket ut.
- **For å ta ut platene:** trykk på knappene - (2)
- **For å sette platene tilbake i stilling:** hold platen i skrå vinkel, og skyv til den klikker på plass - (3)

Strømtilkobling og forvarming

- Lukk jernet.
- Plugg ledningen inn i stikkontakten. Den røde lampen tennes - (4)
- Kontroller at de elektriske installasjoner er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Ved første gangs bruk kan det forekomme litt lukt og røyk de første minutten.

Tilberedning

- La jernet få varme seg opp. Den grønne lampen tennes når riktig tilberedningstemperatur er nådd - (4)
- Ikke berør de varme overflatene på jernet – bruk håndtakene.

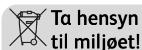
Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

Etter bruk

- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- La jernet få kjøle seg ned i omtrent 1 time i åpen stilling før du tar av dekslene for å vaske dem i oppvaskmaskinen.
- Du kan også rengjøre platene og jernet med en svamp og vanlig oppvaskmiddel.
- Ikke bruk stålull etc. eller hardt pulver som kan ripe.
- Dypp aldri apparatet eller ledningen ned i vann.

Oppbevaring

- Jernet kan oppbevares loddrett - (5)
- Du kan rydde bort et platesett på forsiden av apparatet - (6)


Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.

➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

Oppskrifter

Vafler

Tradisjonelle vafler

• 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • salt • 75 g farin • 100 g smeltet smør • 2 egg • 5 dl melk

Bland melet og bakepulveret i en bolle. Lag en grop, og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg. Pisk inn melken gradvis. La røren stå i 1 time. Deretter steker du vaflene som beskrevet over.

Sprø vafler

• 300 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 1 ss sukker • 2 egg • 4 dl melk

Pisk eggene til de får en luftig konsistens. Bland de andre tørre ingrediensene i en bolle. Bland inn eggene og melken gradvis. Pisk til en jevn røre.

Ølvafler

• En flaske (330 ml) øl • 250 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 ts salt • 75 g farin • 50 g smeltet smør • 4 egg
• 1 ts sitronsaft

Hell ølet i en mugge, og la det stå i 5 minutter til skummet er borte. Bland mel, bakepulver og salt. Pisk egg, øl, smør, sukker og sitronsaft i en stor bolle i ca. 2 minutter. Blandingen tilsettes melet gradvis, én spiseskje om gangen. Pisk til en jevn røre.

Sprø vafler med sjokoladesaus og iskrem

• 250 g siktet hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 2 ts sukker • 75 g smeltet smør • 2 egg • 2,5 dl melk
• 1 glass brandy • vaniljeis • sjokoladesaus

Sikt bakepulveret, og la det stå i 15 minutter i et glass vann med sukkeret. Bland dette inn i de piskede eggene og smøret. Tilsett melk, mel, brandy og salt til du får en tyntflytende konsistens. La røren stå lunt i 3 timer. Deretter steker du vaflene som beskrevet over. Tilsett to porsjonsskjeer vaniljeis toppet med litt sjokoladesaus før du serverer (vaflene kan også spises med sukker eller syltetøy).

Ristede sandwicher

Sett i platene for ristede sandwicher (på enkelte modeller).
Plasser sandwichene på sandwichplaten.
Lukk jernet, og klem igjen håndtakene gradvis for å feste brødskivene godt.
La skivene stekes i 3 til 4 minutter, alt etter smak og behag.

Ristet sandwich med ost og skinke

• 4 skiver brød • 20 g smør • 70 g gryere-ost (eller vanlig gulost) • 1 skive kokt skinke • pepper

Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Skjær gruyere-osten i tynne skiver, og legg halvparten av osten på to skiver brød. Legg en halv skive skinke oppå, og strø på pepper. Dekk med gruyere-ost, og legg skivene sammen.

Ristet sandwich med kremost og løk

• 4 skiver brød • 20 g smør • 1 liten løk • gressløk • 4 ss kremost, tørr • 1 ss kremfløte • salt • paprika

Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Skrell og finhakk løken. Vask gressløken, og klipp den i små biter. Bland løk, gressløk, kremost, kremfløte, en klype salt og en halv ts paprika i en bolle. Ha blandingen på to av brødskivene, og dekk med de andre to skivene.

Ristet sandwich med roquefort og valnøtt

• 4 skiver brød • 30 g smør • 8 valnøtter • 50 g roquefort (eller stilton)

Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). Grovhakk valnøttene. Rør dem med 10 g smør og roqueforten. Ha blandingen på to av brødskivene, og dekk med de andre to skivene.

Ristet sandwich med sjokolade og banan

• 4 skiver brød • 20 g smør • 2 plater mørk sjokolade • en halv banan

Ha smør på begge sider av brødskivene (pass på at du bruker stekesmør). På to av dem plasserer du to biter sjokolade, litt skivet banan og så to biter sjokolade igjen. Dekk med de andre to brødskivene.

Kiitos, että ostit tämän Tefal-laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.

Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö…)

Tefal kehittää tuotteitaan jatkuvasti, joten tuotteisiin voi tulla muutoksia ilman ennakkoilmoitusta.

Kotitapaturmien ehkäisy

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä. On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.
  Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Älä käytä laitetta koskaan ilman valvontaa.
- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa - Kokoaminen

- Aseta laite vakaalle alustalle, älä käytä sitä pehmeällä pinnalla, kuten vahakankaan päällä.
- Älä aseta laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai sellaisen lähelle äläkä jätä virtajohtoa roikkumaan lämmönlähteen yläpuolelle (keittolevy, kaasuliesi jne.).
- Paina painiketta laitteen avaamiseksi - (1)
- Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja kaikki varusteet laitteen sisäja ulkopuolelta.
- Kaada ensimmäisellä käyttökerralla levyille hiukan öljyä. Pyyhi sitten imukykyisellä keittiöpyyhkeellä.
- Varmista ennen levyjen vaihtamista, että laite on jäähtynyt ja irti pistorasiasta.
- **Levyjen ottamiseksi pois:** paina näppäimiä - (2)
- **Levyjen asennus takaisin:** aseta levy sopivaan kulmaan ja paina sitä, kunnes se lukittuu paikalleen - (3)

Kytkeminen ja esilämmitys

- Sulje laite.
- Työnnä pistotulppa pistorasiaan: punainen merkkivalo syttyy - (4)
- Tarkista, että sähköjärjestelmä on yhteensopiva laitteen ohjeessa ilmoitetun sähkön jännitteen ja voimakkuuden kanssa.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos laitteen johto on vahingoittunut, sen saa vaihtaa vain valmistaja, asianomainen myyntipalvelu tai vastaava ammattilainen, jotta vältetään kaikki mahdollinen vaara.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

Kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi ensimmäisten minuuttien aikana lähteä vähän hajua ja savua.

Paistaminen

- Anna laitteen lämmetä. Vihreä valo syttyy, kun oikea lämpötila on saavutettu - (4)
- Varo koskemasta laitteen kuumiin osiin, käytä kahvoja.

Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä (noin tunnin ajan) avattuna, irrota sitten kannet pestäviksi astianpesukoneessa.
- Voit myös puhdistaa levyt ja laitteen rungon pyyhkimällä sienellä ja pesuaineella.
- Älä käytä hankaustyynyjä eikä hankausjauhetta.
- Älä koskaan upota laitetta ja sen johtoa veteen.

Säilytys

- Laitetta voidaan säilyttää pystyssä - (5)
- Voit laittaa levysarjan laitteen etuosaan - (6)


Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

FIN

Ruokaohjeita

Vohvelit

Perinteiset vohvelit

• 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • suolaa • 75 g hienosokeria • 100 g voisulaa • 2 munaa • 500 ml maitoa

Sekoita jauhot ja leivinjauhe kulhossa. Tee seokseen reikä ja lisää suola, sokeri, voisula ja munat.
Vatkaa maito sekaan vähitellen. Anna taikinan seistä tunnin ajan. Paista sitten kuten edellä.

Rapeat vohvelit

• 300 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • hyppysellinen suolaa • 1 rkl sokeria • 2 munaa • 4 dl maitoa

Vatkaa munat vaahdoksi. Sekoita kuivat ainekset kulhossa. Sekoita kuivat ainekset vähitellen vaahdotettujen kananmunien ja maidon sekaan. Vatkaa, kunnes taikinan koostumus on tasainen.

Vohvelit oluttaikinasta

• 3,3 dl olutta • 250 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • 1 rkl suolaa • 75 g hienosokeria • 50 g voisulaa • 4 munaa
• 1 tl sitruunamehua

Kaada olut kulhoon ja anna seistä 5 minuuttia, kunnes vaahto häviää. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola. Vatkaa munat, olut, voi, sokeri ja sitruunamehu suuressa kulhossa noin 2 minuutin ajan. Lisää seos vähitellen jauhoon, ruokalusikallinen kerrallaan. Vatkaa, kunnes taikinan koostumus on tasainen.

Rapeat vohvelit suklaakastikkeen ja jäätelön kanssa

• 250 g jauhoja • 1 rkl leivinjauhetta • hyppysellinen suolaa • 2 rkl sokeria • 75 g voisulaa • 2 munaa • 2,5 dl maitoa
• 1 lasi brandyä • vaniljajäätelöä • suklaakastiketta

Suurusta leivinjauhe, anna sen seistä 15 minuuttia lasillisessa vettä yhdessä sokerin kanssa. Sekoita tämä seos vatkattujen munien ja voin kanssa. Lisää sitten maito, jauhot, brandy ja suola, kunnes taikina on tasaisen juoksevaa. Anna seistä 3 tuntia huoneenlämmössä. Paista sitten kuten edellä.
Lisää ennen tarjoilua 2 kauhallista vaniljajäätelöä ja viimeistele suklaakastikkeella (myös sokeri ja hillo sopii vohvelien kanssa).

Toastit

Asenna voileipälevyt (mallista riippuen). Aseta leivät levylle.
Sulje laite ja kiristä kahvoja vähitellen, kunnes leivät ovat tukevasti levyjen välissä.
Paista 3-4 minuuttia, oman makusi mukaan.

Kinkku-juustoleivät

• 4 viipaletta leipää • 20 g voita • 70 g gruyere-juustoa • 1 siivu keittokinkkua • pippuria

Voitele leipien toiset puolet. Leikkaa gruyere-juusto ohuiksi siivuiksi ja levitä puolet juustosta kahdelle leipäviipaleelle.
Aseta puoli siivua kinkkua juuston päälle ja lisää pippuria. Levitä loppu juusto ja aseta toiset leipäpalat kanneksi.

Kermajuusto-sipulileivät

• 4 viipaletta leipää • 20 g voita • 1 pieni sipuli • ruohosipulia • 4 rkl kermajuustoa, hyvin kuivattua • 1 rkl kuohukermaa
• suolaa • paprikajauhetta

Voitele leipien toiset puolet. Kuori ja silppua sipuli pieneksi. Pese ruohosipulit ja leikkaa ne pieniksi saksilla.
Sekoita sipuli ja ruohosipuli kulhossa kermajuustoon, lisää kuohukerma, hyppysellinen suolaa ja puoli tl paprikaa.
Levitä seos kahdelle leipäviipaleelle ja laita toiset viipaleet kanneksi.

Roquefort-maapähkinäleivät

• 4 viipaletta leipää • 30 g voita • 8 maapähkinää • 50 g Roquefort-juustoa (tai stilton)

Voitele leipien toiset puolet. Hakkaa maapähkinät karkeaksi rouheeksi. Lisää rouheen sekaan 10 g voita ja Roquefort- juusto.
Levitä seos kahdelle leipäviipaleelle ja laita toiset viipaleet kanneksi.

Suklaa-banaanileivät

• 4 viipaletta leipää • 20 g voita • 2 riviä maitosuklaata • puolikas banaani

Voitele leipien toiset puolet. Aseta kahdelle kaksi palaa suklaata, viipaloitua banaania ja toiset kaksi palaa suklaata.
Aseta toiset leipäviipaleet kanneksi.

FIN

Thank you for buying this Tefal appliance, which is intended for domestic use only.
Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.
This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations
(Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment…).

TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
  Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

Before you use your appliance for the first time - Assembly

- Place the appliance on a flat stable, heat-resistant surface: avoid using it on a soft surface such as a tea-towel.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, never leave the cord hanging over a heat source (cooking plates, gas cooker...).
- Press the button to open the appliance - (1)
- Remove any packaging, stickers or accessories inside or on the outside of the appliance.
- On first use, prime the cooking plates by wiping over them with a cloth dipped in a little cooking oil.
  Wipe off any excess oil using an absorbent kitchen towel.
- Check the appliance is cool and unplugged before changing the plates.
- **To remove the plates:** press the buttons - (2)
- **To put the plates back in position :** position the plate at an angle and press on the plate to lock it into place - (3)

Connection and pre-heating

- Close the appliance.
- Plug the cord in the wall socket: the red light comes on - (4)
- Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.
- Plug the appliance into a wall socket with an earth connection.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.

Cooking

- Allow the appliance to pre-heat, the green light comes on when the correct cooking temperature is reached - (4)
- Do not touch the hot surfaces of the appliance: use the handles.

Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

After use

- Unplug the cord from the wall socket.
- Leave the appliance to cool down (about 1 hour) in an open position before removing the plates to wash them in your dishwasher.
- You can also clean the plates and the body of the appliance using a sponge and your usual washing up liquid.
- Do not use scouring pads or harsh abrasive powder.
- Never immerse the appliance and cord in water.

If you have any problem problems or queries, please contact our Helpline on: 0845 602 1454 - UK — (01) 461 0390 - Ireland or consult our website - www.tefal.co.uk

Storage

- The appliance can be stored vertically - (5)
- You can store a set of plates in the front of the appliance - (6)



Environment protection first !
ⓘYour appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲Leave it at a local civic waste collection point.

GB

Recipes

Waffles

Traditional waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs • 500 ml milk

Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a hole and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk. Leave the batter to stand for 1 hour. Then cook as above.

Crispy waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk

Beat the eggs to a frothy consistency. Mix the other dry ingredients in a bowl. Gradually mix in the egg and milk.
Beat until a smooth consistency.

Waffles made with beer batter

• 330 ml beer • 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 tsp salt • 75 g caster sugar • 50 g melted butter • 4 eggs
• 1 tsp lemon juice

Pour the beer into a jug and leave to stand for 5 minutes, until the foam disappears. Mix the flour, the baking powder and the salt. In a large bowl, beat the eggs, the beer, the butter, the sugar and the lemon juice for about 2 minutes. Add the mixture gradually to the flour, one tablespoon at a time. Beat until a smooth consistency.

Crunchy waffles with chocolate sauce and ice cream

• 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 2 tsp sugar • 75 g melted butter • 2 eggs • 250 ml milk
• 1 glass of Brandy • vanilla ice cream • chocolate sauce

Sift the baking powder, leaving it to stand for 15 minutes in a glass of water with the sugar. Mix this preparation to the beaten eggs and butter. Then add the milk, the flour, the Brandy and the salt until you get a runny consistency. Leave the batter to stand for 3 hours in a warm room. Then cook as above. Before serving, add 2 scoops of vanilla ice cream and top it with some chocolate sauce (they can also be eaten with sugar or jam).

Toasted sandwiches

Position the toasted sandwich plates (depending on model).
Place the toasted sandwiches on the toasted sandwich plate.
Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread.
Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.

Ham and cheese toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice cooked ham • pepper

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on two slices of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with gruyere cheese then join with the other slices of bread.

Cream cheese and onion toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 1 small onion • chives • 4 tbsp cream cheese, well drained • 1 tbsp double cream
• salt • paprika

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Peel and finely chop the onion. Wash the chives and cut into tiny pieces with scissors. In a bowl, mix the onion and the chives with the cream cheese, the double cream, one pinch of salt and half tsp paprika. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Roquefort and walnut toasted sandwich

• 4 slices of bread • 30 g butter • 8 walnuts • 50 g Roquefort cheese (or stilton)

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Roughly chop the walnuts. Stir them with 10 g butter and the Roquefort cheese. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Chocolate and banana toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 2 bars of plain chocolate • half banana

Butter the outer surfaces of the slices of bread. On two ot them, place two pieces of chocolate, some banana cut into slices and, once more, two pieces of chocolate. Then cover with the remaining slices of bread.

GB

شكراً لشرائك هذا المنتج، الذي صُمّم خصيصاً للإستعمال المنزلي فقط.
يُرجى قراءة التعليمات في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها في متناول اليد.

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهروماغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة....).

تتبع تيفال سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

تجنّباً للحوادث المنزلية

- لم يُعدّ هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التّامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم.
  يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.
- قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.
  لا تلمس أسطح المنتج الحارة.
- لا تترك المنتج دون عنايتك إن لم يكن قيد الإستعمال.
- إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.

قبل استعمالك المنتج للمرة الأولى – التركيب

- يوضع المنتج فوق سطح مستوٍ ثابت وضد الحرارة : تجنّب استعمال المنتج فوق سطحٍ رقيق، مثل القماش المُشمّع.
- لا تضع المنتج أبداً فوق سطح منزلق أو سطح ساخن، ولا تدع السلك الكهربائي متدلياً فوق مصادر للحرارة (مثل أطباق الطهي، طباخ الغاز ..الخ.).
- إضغط على الزر لفتح المنتج – (١)
- انزع مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج المُنتج.
- عند الإستعمال للمرة الأولى ، تُطلى الأطباق بقليل من زيت الطعام بواسطة قطعة قماش ناعمة.
- تأكد أن المنتج بارد تماماً وغير موصل بالتيارالكهربائي، قبل تغيير الأطباق.
- **لرفع الأطباق من المنتج** : اضغط على الزر – (٢)
- **لإعادة الأطباق الى موضعها في المنتج** : ضع الطبق بشكل زاوية مع الضغط عليه ليُقفل في مكانه – (٣)

التوصيل بالتيار والتسخين التمهيدي

- اغلق المنتج
- أوصل السلك الكهربائي بمقبس الحائط : فيُضاء المؤشّر الضوئي الأحمر – (٤)
- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
- أوصل المنتج دائماً في مقبس كهربائي مؤرّض.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة مركز الخدمة الذي يعتمده، أو بواسطة شخص مؤهل للقيام بهذا العمل لكي لا تتعرض للخطر.
- لم يُعدّ هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.

عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج شيئاً من الرائحة وبعض الدخان في الدقائق القليلة الأولى للتشغيل.

الطهي

- ضع المنتج في حالة التسخين التمهيدي، يُضاء المؤشّر الضوئي الأخضر عندما تبلغ الحرارة الحد الصحيح – (٤)
- لا تلمس أجزاء المنتج الساخنة استعمل المقابض

قد تكون روائح الطهي في بعض الأحيان خطرة على الحيوانات المنزلية التي تتمتع بحساسة عالية للروائح ، مثل العصافير. ننصح بإبقاء الطيور بعيدة عن منطقة الطهي.

بعد الإستعمال

- افصل المنتج عن مقبس التيار.
- دع المنتج ليبرد (ساعة واحدة تقريباً) وهو مفتوح قبل رفع الأغطية لغسلها في جلاّية الصحون.
- يمكن غسل الأطباق وهيكل المنتج بإسفنجة بإسفنجة وسائل التنظيف العادي.
- لا تستعمل اسفنجات معدنية أو مساحيق كاشطة.
- لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء.

التخزين

- يمكن تخزين المنتج بوضع عمودي – (٥)
- يمكن تخزين طقم أطباق في مقدمة المنتج – (٦)



حماية البيئة أولاً
ⓘ يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها.
➲ يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات

ARA

وصفات الطهي

"الوافل"

الوافل التقليدية

- ٣٠٠ جرام طحين عادي • ملعقة باكينج باودر • ملح • ٧٥ جرام سكر كاستر • ١٠٠ جرام زبدة ذائبة • بيضتان (٢) • ٥٠٠ مللتر حليب

يُخلط الطحين مع الباكينج باودر في قدر. تُعمل حُفرة في المزيج ويضاف اليها الملح والسكر، الزبدة الذائبة. يُخفق البيض تدريجياً بالحليب. يُترك المزيج ليرتاح مدة ساعة ثم يُطهي .

وافل مُحمّصة

- ٣٠٠ جرام طحين عادي • ملعقة باكينج باودر • رشة ملح • ملعقة سكر • بيضتان (٢) • ٤٠٠ مللتر حليب

يُخفق البيض الى أن يتماسك . تُخلط المكونات الجافة الأخرى في قدر. يُمزج البيض بالحليب تدريجياً. يُخفق الى أن يُصبح رقيقاً.

وافل الميرينجو بالليمون

- ٤ ملاعق من الزبدة الخالية من الملح • فنجان ونصف من الطحين العادي • ملعقتان من دوبل اكتينج باودر • نصف فنجان سكر
- عصير وبشر ٣ حبات ليمون (يُفصل العصير عن البشر) • فنجان واحد من الحليب • بيضتان كبيرتان • ملعقة واحدة من حامض الليمون

تُذاب الزبدة ؛ توضع في قدر كبير ، تخلط مع الطحين، الباكينج باودر والسكر. يُسكب عصير الليمون في كوب للقياس (كوب كبير) وُضاف اليه فنجان الحليب. يُضاف البيض و حامض الليمون وتُخفق جيداً. يُسكب السائل المخفوق على المكونات الجافة و تُخلط جيداً لحين التجانس. يخلط بشر الليمون والزبدة المُذابة.

وافل مقرمشة مع صلصة الشوكولاته والآيس كريم

- ٢٥٠ جرام من الطحين العادي • ملعقة باكينج باودر • رشة ملح • ملعقتان سكر • ٧٥ جرام من الزبدة المُذابة • بيضتان
- ٢٥٠ مللتر من الحليب • آيس كريم فانيليا • صلصة الشوكولاته

تُنخل الباكينج باودر، وتُترك ١٥ دقيقة في كوب من الماء مع السكر. يُخفق هذا المزيج بالبيض المخفوق والزبدة. ثم يُضاف الحليب، الطحين، والملح وتُمزج جيداً الى أن تصبح عجينة متماسكة. تُترك لمدة ٣ ساعات في غرفة دافئة. ثم تطهى حسب التعليمات. قبل التقديم، تُضاف كرتان من آيس كريم الفانيليا، وعليها صلصة الشوكولاته. (يمكن تقديمها أيضاً بالسكر أوالمربى).

السندويتشات المُحمّصة

توضع أطباق تحميص السندويتشات في موقعها (حسب الموديل). توضع السندويتشات على أطباق تحميص السندويتشات . يُغلق المنتج و تُقفل المقابض على شرحات الخبز بشدة. تُترك لتُطهى مدة ٣ الى ٤ دقائق حسب الرغبة في المذاق.

ساندويتش الديك الرومي بالجبنة

- ٤ شرحات خبز • ٢٠ جرام زبدة • ٧٠ جرام جبنة جروبير • شريحة ديك رومي مسبقة الطهي • فلفل

تُطلى الجوانب الخارجية لشرحات الخبز بالزبدة. تُقطع جبنة الجروبير شرحات رقيقة و يوضع نصفها على شريحتي الخبز. يوضع نصف شريحة من الديك الرومي و يُضاف الفلفل. تُغطى بجبنة الجروبير ويوضع فوقها شرحات الخبز الأخرى.

ساندويتش جبنة الكريما مع البصل

- ٤ شرحات خبز • ٢٠ جرام زبدة • بصلة صغيرة • كراث اندلسي • ٤ ملاعق من جبنة الكريما مُصفّاة جيداً • ملعقة واحدة دوبل كريم
- ملح • فلفل حلو

تُطلى الجوانب الخارجية لشرحات الخبز بالزبدة. تُقشّر البصلة وتُقطع ناعماً، يُغسل الكرّاث ويُقطّع قطعاً صغيرة بالمقص. تُخلط البصلة والكرّاث بجبنة الكريما في قدر مع دوبل كريما، ورشّة ملح، مع نصف ملعقة من الفلفل الحلو. تُملأ شريحتي خبز بالتحضير، وتُغطى الشريحتين الباقيتين.

ساندويتش جبنة الروكيفورت بالجوز

- ٤ شرحات خبز • ٣٠ جرام زبدة • ٨ حبات جوز • ٥٠ جرام جبنة روكيفورت (او ستيلتون)

تُطلى الجوانب الخارجية لشرحات الخبز بالزبدة. يُقطّع الجوز خشناً. يُمزج مع ١٠ جرامات زبدة و جبنة الروكيفورت. يوضع التحضير على شريحتي الخبز، وتُغطى بشرحات الخبز الباقية.

ساندويتش الشوكولاته بالموز

- ٤ شرحات خبز • ٢٠ جرام زبدة • لوحان (٢) من الشوكولاته • نصف موزة

تُطلى الجوانب الخارجية لشرحات الخبز بالزبدة. توضع قطعتي شوكولاته على شريحتي الخبز، مع شرحات الموز المقطعة، ثم قطعتين شوكولاته مرة ثانية . ثم تُغطى بشرحتي الخبز الباقيتن .

ARA

از خرید این وسیله بمنظور مصرف خانگی متشکریم.
توصیه های موجود در کتابچه را با دقت مطالعه نموده و در دسترس نگهدارید.

برای حفظ ایمنی شما، این محصول از استاندارد و قوانین قابل اجرا (مانند کاربرد ولتاژ پائین، تطابق الکترومغناطیسی، استفاده از مصالح مناسب در تماس با مواد غذائی، محیط زیست، ......) برخوردار است.

شرکت ما با تحقیق و توسعه مداوم، میتواند بدون اطلاع قبلی به اصلاح محصولات بپردازد.

پیشگیری از حوادث در خانه

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

قبل از استفاده از وسیله برای اولین بار - جمع کردن دستگاه

- دستگاه را روی یک سطح ثابت، محکم، مقاوم در برابر حرارت قرار دهید؛ از استفاده از آن بر روی سطح نرم مانند یک پارچه روغنی اجتناب کنید.
- از قراردادن دستگاه بر روی یا نزدیک سطح لغزنده و داغ خودداری کنید؛ از آویزان شدن سیم دستگاه بر روی یک منبع گرمازا (بشقابهای کباب پز، خوراک پز گازی) اکیداً" اجتناب کنید.
- برای باز شدن دستگاه، دکمه را فشار دهید - (۱)
- کلیه مواد بسته بندی، برچسبها و ابزار جانبی را از بیرون و درون دستگاه خارج نمائید.
- در استفاده برای بار اول، کمی روغن بر روی بشقابها ریخته و سپس آنرا با حوله آشپزخانه که دارای خاصیت جذب است، تمیز کنید
- قبل از عوض کردن بشقابها، از سرد بودن دستگاه و متصل نبودن آن به برق مطمئن شوید
- جهت برداشتن بشقابها: دکمه ها را فشار دهید - (۲)
- برای جاسازی بشقابها: با قراردادن آن در یک زاویه و فشار به آن ، بشقاب را در جای خود محکم کنید - (۳)

اتصال و پیش گرمکن

- دستگاه را ببندید
- با وصل سیم به پریز دیوار، چراغ قرمز روشن میشود - (۴)
- از تطابق منبع برق رسانی با برق و ولتاژ مندرج در زیر دستگاه مطمئن شوید
- دستگاه را به پریز دیواری با برق سه فاز وصل کنید
- سیم برق رسانی در صورت خراب شدن، باید برای اجتناب از هرگونه خطر، توسط تولید کننده، نماینده خدمات رسانی و یا فرد واجد شرایط تعویض شود.
- این دستگاه برای کار کردن به تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور نیازی ندارد

در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود برای چند دقیقه استشمام میشود.

پخت

- در زمان استفاده برای بار اول، کمی بو و دود برای چند دقیقه استشمام میشود.
  اجازه دهید که دستگاه وارد مرحله پیش گرمکن شود. هنگام رسیدن به درجه حرارت مناسب پخت، چراغ سبز روشن میشود - (۴)
- از دست زدن به سطوح داغ خودداری کنید؛
  از دستگیره استفاده کنید

بخار غذا برای حیواناتی مانند پرندگان که دارای سیستم تنفسی حساس میباشند، خطرناک است. به صاحب پرنده توصیه میشود که آنها را دور از محل پخت و پز نگهدارند.

پس از استفاده

- سیم را از پریز دیوار جدا کنید
- قبل از جدا کردن پوششها برای شستن در ماشین ظرفشوئی، دستگاه را بمدت ۱ ساعت در حالت باز، برای سرد شدن رها کنید.
- برای تمیز کردن بشقابها و بدنه دستگاه، میتوانید از اسفنج و مواد شوینده معمولی استفاده کنید
- از فرو بردن دستگاه و سیم آن در آب اکیدا" خودداری کنید

انبار کردن

- دستگاه قابل نگهداری بطور عمودی میباشد - (۵)
- بشقابها قابل نگهداری در جلوی دستگاه میباشد - (۶)

حفاظت از محیط زیست در درجه اول!
ⓘ دستگاه شما شامل مواد ذیقیمتیست که امکان احیاء یا بازیافت آنها وجود دارد.
➲ وسیله برقی را در نقاط مخصوص جمع آوری قرار دهید.

دستور غذا

کلوچه

کلوچه های سنتی

- ۳۰۰ گرم آرد ساده • ۱ قاشق غذاخوری بیکینگ پودر • نمک • ۱۰۰ گرم کره آب شده • ۲ عدد تخم مرغ • ۵۰۰ میلی لیتر شیر

آرد و بیکینگ پودر را در کاسه ای مخلوط کنید. نمک، شکر، کره آب شده و تخم مرغها را به آن اضافه کنید. به تدریج آنرا در شیر بهم بزنید. مخلوط را برای ۱ ساعت رها کنید. سپس آنرا به روش فوق بپزید.

کلوچه های ترد

- ۳۰۰ گرم آرد ساده • ۱ قاشق غذاخوری بیکینگ پودر • کمی نمک • ۱ قاشق غذاخوری شکر • ۲ عدد تخم مرغ • ۴۰۰ میلی لیتر شیر

تخم مرغها را بهم زده تا جائیکه کف کند. مواد دیگر را به آن افزوده، با تخم مرغ و شیر مخلوط کنید. آنرا بهم زده تا جائیکه مخلوط کاملا یکدست شود.

کلوچه های سفیده تخم مرغ و لیمو

- ۴ قاشق کره بی نمک • ۱,۵ پیمانه آرد • ۲ قاشق چایخوری پودر افزایش دهنده • ۱/۲ پیمانه شکر • آبمیوه و باقیمانده ۳ عدد لیمو

(بطور جداگانه) • ۱ فنجان شیر • ۲ عدد تخم مرغ بزرگ • ۱ قاشق چایخوری عصاره لیمو تازه

کره را آب کنید. در یک کاسه بزرگ، آرد، بیکینگ پودر و شکر را مخلوط کنید. آب لیمو را در یک پیمانه بزرگ ریخته و یک فنجان شیر به آن اضافه کنید. سفیده تخم مرغها و عصاره لیمو را به آن افزوده و کاملا" بهم بزنید. پس از ریختن مواد مایع روی مواد خشک، آنها را کاملا مخلوط کنید. باقیمانده لیمو و کره آب شده را نیز به آن افزوده و بهم بزنید.

کلوچه های ترد با سس شکلاتی و بستنی

- ۲۵۰ گرم آرد ساده • ۱ قاشق غذاخوری بیکینگ پودر • کمی نمک • ۲ قاشق چای خوری شکر • ۷۵ گرم کره آب شده • ۲ عدد تخم مرغ
- ۲۵۰ میلی لیتر شیر • بستنی وانیل • سس شکلات

بیکینگ پودر را الک کرده و بمدت ۱۵ دقیقه در یک لیوان آب و شکر رها کنید. سپس با تخم مرغهای هم زده و کره مخلوط کنید. شیر، آرد، نمک را اضافه نموده تا یک مخلوط یکدست و صاف بدست آید. ترکیب را در اتاق گرم بمدت ۳ ساعت رها کنید. سپس آنرا به روش فوق بپزید. قبل از سرو آن، ۲ قاشق بستنی وانیل به آن افزوده و با مقداری سس شکلاتی تزئین کنید (کلوچه ها میتوانند با مربا یا شکر صرف شود).

ساندویچهای تست

بشقاب ساندویچهای تست را بر طبق مدل در جای خود قرار دهید. ساندویچهای تست را در بشقاب ساندویچ قرار دهید.
دستگاه را بسته و دستگیره ها را محکم فشار داده تا تکه های نان بهم چسبیده شود. به سلیقه خود، ساندویچ را بمدت ۳-۴ دقیقه بپزید.

ساندویچ تست بوقلمون و پنیر

- ۴ تکه نان • ۲۰ گرم کره • ۷۰ گرم پنیر گرویر (Gruyere) • یک تکه بوقلمون پخته • فلفل

قسمت بیرونی نان را به کره آغشته کنید. پنیر را بصورت باریک ورقه کنید و نصف آنرا در دو تکه نان قرار دهید. نصف بوقلمون را روی آن قرار داده و سپس فلفل را به آن اضافه کنید. آنرا با پنیر پوشانده و تکه های دیگر نان را روی آن قرار دهید.

ساندویچ تست با پنیر راکیوفورت (Roquefort) و گردو

- ۴ تکه نان • ۳۰ گرم کره • ۸ عدد گردو • ۵۰ گرم پنیر راکیوفورت یا پنیر استیلتون (Stilton)

قسمت بیرونی نان را به کره آغشته کنید. گردوها را خرد کنید. سپس آنرا در ۱۰ گرم کره و پنیر راکیوفورت مخلوط کنید. تکه های نان را از این مخلوط پر کرده و با تکه های باقیمانده نان بپوشانید.

ساندویچ تست با شکلات و موز

- ۴ تکه نان • ۲۰ گرم کره • ۲ تکه شکلات ساده • نصف موز

قسمت بیرونی نان را به کره آغشته کنید. در دو قطعه نان، دو تکه شکلات، سپس مقداری موز خرد شده و مجددا" دو تکه شکلات قرار داده و آنرا با قطعات باقیمانده نان بپوشانید.